



# Comune di Arnara

(Provincia di Frosinone)

Via Dei Fossi 10 – P.I. 00274910603 – Tel. 0775/231079 – PEC: [protocollo@pec.comune.arnara.fr.it](mailto:protocollo@pec.comune.arnara.fr.it)

Email: [info@comune.arnara.fr.it](mailto:info@comune.arnara.fr.it)

SITO WEB – [www.comune.arnara.fr.it](http://www.comune.arnara.fr.it) Codice Fiscale 80001610601

ORIGINALE

## DETERMINAZIONE DEL RESPONSABILE Area Amministrativa, Demografica e Servizi alla Persona

**N. 149 del 08-10-2024**  
**Registro Gen. 407**

**OGGETTO:**

Refezione scolastica 2024/2025. Adempimenti.

L'anno duemilaventiquattro addì otto del mese di ottobre,

### IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

**RICHIAMATA** la deliberazione di G.C. n. 20 del 22/07/2024 all'oggetto: "Refezione scolastica 2024/2025. Determinazioni", con la quale si dettano le linee guida e nel contempo si demanda al Responsabile del Servizio tutti gli adempimenti necessari per pervenire all'attivazione ed al regolare funzionamento del servizio della mensa scolastica 2024/2025;

**RILEVATO** che sono state attivate le procedure per l'affidamento del servizio di che trattasi;

**VISTA** la determinazione del Responsabile del Servizio n. 405 del 04/10/2024 all'oggetto: "Refezione scolastica - anno scolastico 2024/2025. Determina a contrarre per l'affidamento del servizio con ditta di ristorazione del settore alimentare";

**EVIDENZIATO** all'uopo che è necessario adempiere a quanto segue:

- all'istituzione di regolare capitolato speciale d'appalto e/o d'oneri che individua l'oggetto della prestazione, le relative prescrizioni, le altre clausole ritenute essenziali;
- alla formulazione dello schema della lettera di invito da inviare alle ditte risultate interessate alla procedura negoziata per la presentazione della propria offerta economica;
- alla formulazione dello schema dichiarazione di offerta economica;

**RITENUTO** dover approvare i suddetti atti che si allegano al presente atto per formarne parte integrante e sostanziale;

**VISTA** la deliberazione di G.C. n. 73 del 15/11/2022, esecutiva ai sensi di legge, con la quale è stata approvata la nuova struttura organizzativa dell'ente, con definizione delle nuove aree;

**VISTA** la deliberazione di G.C. n. 4 del 17/01/2024 concernente il PEG 2024/2026.";

**VISTA** la legge 7 agosto 1990, n. 241;

**VISTO** il D,Lgs 267/2000;

**VISTO** il decreto sindacale n. 3 del 19/06/2024 all'oggetto: "Art. 50, comma 10 D.Lgs 18 agosto 2000, n. 267. Nomina del Responsabile dell'Area Amministrativa, Demografica, Servizi alla persona";

## **D E T E R M I N A**

### **Per l'appalto del servizio di refezione scolastica 2024/2025:**

**DI ISTITUIRE** i seguenti atti di seguito elencati:

- a) capitolato speciale d'appalto e/o d'oneri descrittivo della prestazione;
- b) formulazione dello schema della lettera di invito da inviare alle ditte risultate interessate alla procedura negoziata per la presentazione della propria offerta economica;
- c) formulazione dello schema dichiarazione di offerta economica;

**DI APPROVARE** i suddetti atti, che si allegano al presente atto formandone parte integrante e sostanziale;

**DISPORRE** la pubblicazione del presente atto all'Albo pretorio on-line del Comune di Arnara per 15 gg. consecutivi.

  
Il Responsabile dell'area  
Cretacci Maurizio



# Comune di Arnara

( Provincia di Frosinone )

Via Dei Fossi, 10 – P.I. 00274910603 – COD. FISC. 80001610601 Tel. 0775/231079 –  
SITO WEB: [www.comune.arnara.fr.it](http://www.comune.arnara.fr.it) pec: [protocollo@pec.comune.arnara.fr.it](mailto:protocollo@pec.comune.arnara.fr.it)  
e-mail: [info@comune.arnara.fr.it](mailto:info@comune.arnara.fr.it)

---

---

## LETTERA D'INVITO PROCEDURA NEGOZIATA

Alla ditta \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**OGGETTO:** Servizio di refezione scolastica anno scolastico 2024/2025 procedura negoziata preceduta da avviso pubblico di manifestazione di interesse a partecipare alla procedura – art. 50, comma 1, lettera e) del D.Lgs n. 36/2023 – criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

### Richiesta di offerta.

**PREMESSO** che con determina a contrarre reg. gen. N. 405 del 04/10/2024 è stato tra l'altro, stabilito di espletare un'indagine di mercato diretta ad individuare, nel rispetto dei principi di libera concorrenza, non discriminazione, trasparenza, proporzionalità e pubblicità, le ditte da invitare, alla procedura negoziata ai sensi dell'art. 50, comma 1 – lettera e) del D.Lgs 31/03/2023 n. 36, relativa all'affidamento del servizio in oggetto ed è stato approvato il relativo avviso con acclusi documenti (manifestazione di interesse, dichiarazione forma di partecipazione, capitolato speciale di appalto);

Con la suddetta determinazione è stato stabilito l'utilizzo del Mercato elettronico della pubblica amministrazione (in conformità con quanto disposto dall'art. 1, comma 450 della legge n. 296/2006) MEPA – mediante richiesta di offerta RDO;

### SI INVITA

Codesto spettabile operatore economico, che ha dichiarato di essere iscritto nell'elenco dei fornitori della piattaforma di mercato elettronico Mepa nella categoria servizi di ristorazione, fermi restando i requisiti di ammissibilità a partecipare alla procedura negoziata in oggetto, a presentare offerta, intendendosi, con l'avvenuta partecipazione, pienamente riconosciute ed accettate tutte le modalità, le indicazioni e le prescrizioni previste dalla presente lettera d'invito ed acclusi allegati, nonché a tutto ciò che è stato indicato e prescritto nell'avviso di manifestazione di interesse a partecipare alla presente procedura.

Resta fermo che il presente invito non costituisce presunzione di ammissibilità e che la stazione committente può procedere all'esclusione anche in ragione di cause ostative non rilevate durante lo svolgimento della procedura o intervenute successivamente alla conclusione della medesima.

## PREMESSE

Il luogo di svolgimento del servizio è il plesso scolastico – Scuola dell’Infanzia A. Fiori sinto in Via Gornja Bistra n. 2.

CVP – servizi di ristorazione scolastica

**Amministrazione aggiudicatrice:** Comune di Arnara (Fr) – Via dei fossi n. 10

E-mail: [info@comune.arnara.fr.it](mailto:info@comune.arnara.fr.it)

PEC [protocollo@pec.comune.arnara.fr.it](mailto:protocollo@pec.comune.arnara.fr.it),

Sito istituzionale: [www.comune.arnara.fr.it](http://www.comune.arnara.fr.it)

Responsabile del procedimento: Rag. Maurizio Cretacci

## DOCUMENTAZIONE DI GARA

La documentazione di gara comprende:

- a) Il capitolato speciale d’appalto;
- b) Lettera invito,
- c) Modulo offerta economica
- d) Informativa privacy
- e) Tracciabilità dei flussi
- f) DUVRI

Ogni richiesta di chiarimento o informazione sulla procedura di gara e sul contenuto del servizio in oggetto della gara deve essere formulata all’posta elettronica PEC: [protocollo@pec.comune.arnara.fr.it](mailto:protocollo@pec.comune.arnara.fr.it),

la stazione appaltante garantisce la risposta alle richieste dei chiarimenti che perverranno entro il----  
-----alle ore-----

Non saranno, pertanto, fornite risposte ai quesiti presentati successivamente al termine indicato.

## OGGETTO DEL CONTRATTO

L’appalto in specie è volto all’individuazione di un operatore economico per la gestione del servizio di refezione scolastica per l’anno scolastico 2024/2025 per circa n. 3.920 pasti, presuntivi. In particolare dovranno essere preparati e somministrati i pasti agli alunni che ne faranno richiesta della Scuola dell’Infanzia ed al personale scolastico nei locali mensa del plesso scolastico, ove è ubicato anche il centro di cottura.

## REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA

Sono ammessi a partecipare alla gara i soggetti iscritti al mercato elettronico di Consip, singoli, consorziati, temporaneamente raggruppati o aggregati, di cui all'art. 65 del D.Lgs n. 346/2023.

Nel caso in cui un operatore economico cui è trasmessa la r.d.o. intende presentare offerta in qualità di mandatario di operatori riuniti, tutti i soggetti per conto dei quali l'operatore iscritto agisce devono essere a loro volta già iscritti al Mercato elettronico di Consip al momento della presentazione dell'offerta.

È fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara medesima in raggruppamento o consorzi ordinario di concorrenti. I consorzi, di cui agli articoli 65, comma 2, lettera d) e 66, comma 1, lettera g), indicano in sede di offerta per quali consorziati il consorzio concorre. A norma dell'art. 67, co. 4, la partecipazione alla gara in qualsiasi altra forma da parte del consorzio designato dal consorzio offerente determina l'esclusione del medesimo se sono integrati i presupposti di cui all'art. 95, comma 1, lettera d), sempre che l'operatore economico non dimostri che la circostanza non ha influito sulla gara, né è idonea a incidere sulla capacità di rispettare gli obblighi contrattuali, fatta salva la facoltà di cui all'art. 97.

I requisiti di partecipazione di cui agli operatori economici concorrenti devono – a pena di esclusione – essere in possesso sono i seguenti:

- insussistenza delle cause di esclusione dalla partecipazione alle gare previste ai sensi del D.Lgs 36/2023;
- iscrizione alla Camera di Commercio, Industria e Artigianato e Agricoltura con oggetto sociale inerente alla tipologia dell'appalto;
- possesso dei requisiti professionali previsti dalla normativa vigente;
- fatturato in analogo servizio prestato negli ultimi tre esercizi non inferiore all'importo a base di gara;
- aver svolto servizi identici di refezione scolastica pubblici o privati nell'ultimo triennio, da attestare mediante dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà con l'indicazione analitica degli importi, delle date e dei destinatari, pubblici o privati, dei servizi stessi e della loro regolare esecuzione; se trattasi di servizi prestati a favore di amministrazioni o enti pubblici, esse sono provate da certificati rilasciati e vistati dalle amministrazioni o dagli enti medesimi; se trattasi di servizi prestati a privati, l'effettuazione effettiva della prestazione e la regolare esecuzione è dichiarata da questi o, in mancanza, dallo stesso contraente
- iscrizione sul MEPA nella categoria merceologica: "SERVIZI DI RISTORAZIONE" alla scadenza per la presentazione della manifestazione di interesse.

## VALORE DELL'APPALTO

Numero presunto pasti presunti di 3.920.

L'importo complessivo base di gara ammonta ad € **16.845,04**, iva esclusa, compreso di pasti, manodopera, e kit completo monouso: bicchieri, tovaglie, posate ecc.,

I costi della sicurezza D.U.V.R.I., come per legge, a carico della ditta prestante opera.

**L'ammontare complessivo dell'appalto sarà determinato in sede di redazione del contratto sulla base del prezzo offerto dall'aggiudicatario e del periodo di effettiva durata del contratto, che decorrerà, in ogni caso dall'avvenuta aggiudicazione e stipula del contratto.**

### **TERMINI E MODALITA' DI ESECUZIONE DELL'APPALTO**

I termini e le modalità di svolgimento dell'appalto, la misura delle penali ed i termini e modalità di pagamento sono descritti nel Capitolato speciale di appalto al quale si formula espresso rinvio

### **DURATA DELL'APPALTO**

La durata dell'appalto prevista per l'anno scolastico 2024/2025, con possibilità di rinnovo per un altro anno scolastico e salvo proroga tecnica ai sensi dell'art. 120 comma 11, del D.Lgs 36/2023.

### **TRANSITORIETA' DELL'APPALTO**

Il servizio di "cottura del pasto", in caso di sopraggiunte necessità o criticità, potrà svolgersi regolarmente, in altro sito di proprietà comunale dotato degli accessori necessari (cucina, frigorifero ecc.).

In questo caso, trattandosi di "pasti da asporto", (mezzo di contenitori "caldo/freddo"), la ditta appaltatrice dovrà mettere a disposizione le attrezzature per la veicolazione, il trasporto, garantendo la conservazione il mantenimento delle temperature prescritte dal D.P.R. 327/1980.

I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alle vigenti norme di legge.

I contenitori usati dovranno essere sottoposti ad adeguato lavaggio ed igienizzazione con macchina lavastoviglie, esistente nel centro di cottura.

È fatto obbligo di provvedere settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata o da sostanze estranee agli alimenti trasportati.

La consegna dei pasti al centro di ristorazione ovvero alla Scuola dell'Infanzia dovrà avvenire in tempi brevissimi, di modo che i tempi di percorrenza saranno ridotti al minimo, al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti.

I pasti dovranno essere sigillati, cadauno, a norma di legge e consegnati nei locali adibiti a refettorio, presso il centro di ristorazione, a cura dell'Impresa.

È facoltà dell'Amministrazione comunale effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, effettuare controlli presso il Centro di Produzione Pasti per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa.

### **DOCUMENTI PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA**

La documentazione richiesta ai fini della r.d.o. si distingue in "DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA", che confluirà nella "Busta A" virtuale, "OFFERTA TECNICA" che confluirà nella "Busta B" virtuale e "OFFERTA ECONOMICA" che confluirà nella "Busta C" virtuale.

A pena di esclusione, tutta la documentazione richiesta dovrà essere fornita, secondo quanto prescritto dalla presente lettera d'invito e relativi allegati, nella forma di documento informatico firmato digitalmente ed inviata mediante il sistema r.d.o. con invio telematico (tramite sistema MEPA).

La domanda di partecipazione e l'offerta economica devono, a pena di esclusione, essere firmate digitalmente dal legale rappresentante o procuratore dell'impresa concorrente ovvero da legali rappresentanti o procuratori in caso di raggruppamenti temporanei e consorzi ordinari.

*(N.B.: in caso di procura, il concorrente deve allegare copia per immagine su supporto informatico della procura medesima. La conformità del documento informatico all'originale in possesso del concorrente è autocertificata da quest'ultimo nell'istanza di partecipazione, a pena di esclusione, ai sensi del D.P.R. n. 445/2000).*

1) **CONTENUTO DELLA BUSTA "A" virtuale**

La busta "A" virtuale deve contenere, a pena di esclusione, la seguente documentazione.

A) **Dichiarazione FATTURATO** globale nel triennio precedente a quello di indizione della procedura, *almeno pari al valore dell'appalto*;

B) **ELENCO DEI PRINCIPALI SERVIZI** prestati negli ultimi tre anni (\_\_\_\_\_), con indicazione degli importi, delle date e dei destinatari, pubblici o privati, dei servizi stessi, sottoscritta con firma digitale dal legale rappresentante della ditta;

C) **MODELLO DUVRI**, redatto dalla scrivente stazione appaltante, debitamente compilato e sottoscritto dal titolare/legale rappresentante della ditta/e partecipante/i, trasmesso in copia per immagine in formato (.pdf);

**D) GARANZIA A CORREDO DELL'OFFERTA**

La garanzia a norma dell'art. 53 del D.Lgs 36/2023, deve essere pari al 2% dell'importo a base di gara.

La garanzia è richiesta al fine di favorire la corretta ed effettiva partecipazione alla procedura e, data i tempi ristretti di affidamento, per garantire la concreta partecipazione e consentire che il servizio sia operativo entro il mese di novembre 2024.

**MODALITA' DI COSTITUZIONE**

La garanzia può essere costituita presso la Banca popolare del Frusinate – Agenzia di Ripi, istituto incaricato dal Comune di Arnara del servizio di tesoreria, a titolo di pegno a favore della stazione appaltante, esclusivamente con bonifico o con altri strumenti e canali di pagamento elettronici previsti dall'ordinamento vigente.

La garanzia può essere altresì costituita mediante fidejussione, a scelta dell'appaltatore, rilasciata da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività.

La garanzia deve avere efficacia per almeno centottanta giorni dalla gara di presentazione dell'offerta.

## 2) CONTENUTO DELLA BUSTA “B” VIRTUALE

Nella busta “B” – Offerta Tecnica, deve essere contenuto, a pena di esclusione, il progetto tecnico (numero massimo di 6 facciate dattiloscritte formato A4, con dimensioni del carattere di stampa non inferiori al Times New Roman 12), redatto in conformità a quanto prescritto dal presente atto.

Non dovrà includere alcuna indicazione economica diretta od indiretta relativamente alle attività oggetto dell'appalto, pena l'esclusione.

L'offerta tecnica, deve essere sottoscritta digitalmente dal legale rappresentante dell'impresa concorrente o da un suo procuratore o da chi individua la disciplina vigente, in caso di raggruppamenti/ATI/consorzi etc.

## 3) CONTENUTO DELLA BUSTA “C” VIRTUALE

La busta “C” virtuale deve contenere, a pena di esclusione, la dichiarazione con modalità digitale dell'offerta del concorrente con l'indicazione del ribasso offerta, espresso in cifre ed in lettere.

Il modello viene generato dal Sistema con l'apposizione della firma digitale del legale rappresentante o procuratore dell'impresa.

La busta “C” deve contenere anche il modello di offerta economica prodotto dalla stazione appaltante (allegato Schema di offerta economica), anche questo con l'apposizione della firma digitale del legale rappresentante o procuratore dell'impresa.

Si fa presente che, a norma dell'art. 108, comma 9 del D.Lgs n. 36/2023, l'operatore economico ha l'onere di specificare, a pena di esclusione i propri costi aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro, nonché i propri costi di manodopera.

SI FA PRESENTE CHE IL PREZZO COMPLESSIVO CONTENUTO NELL'OFFERTA PRODOTTA DAL SISTEMA E QUELLO CONTENUTO NEL MODELLO D'OFFERTA PRODOTTO DALLA STAZIONE APPALTANTE DEVONO COINCIDERE E, IN CASO DI DISCORDANZA, PREVARRA' L'OFFERTA INDICATA NEL MODELLO GENERATO DAL SISTEMA.

INOLTRE, IN CASO DI DISCORDANZA TRA IL PREZZO OFFERTO IN CIFRE ED IL PREZZO OFFERTA O IN LETTERE, PREVARRA' QUEST'ULTIMO.

Sono inammissibili le offerte economiche in aumento.

## 4) DOCUMENTAZIONE CHE NON DEVE ESSERE FIRMATA DIGITALMENTE

Viene inoltre reso disponibile, in visione, il **Capitolato speciale d'appalto**, disciplinante patti e condizioni, il quale non deve essere restituito firmato digitalmente, poiché il medesimo si intende accettato dalla ditta concorrente, in conformità a quanto previsto dalle regole di *e-procurement*, come meglio specificato anche nell'offerta generata dal sistema.

### SOCCORSO ISTRUTTORIO

Si precisa che, a norma dell'art. 101, comma 1 del D.Lgs n. 36/2023, le carenze della documentazione, con esclusione di quelle afferenti all'offerta economica e l'offerta tecnica, saranno ammesse al soccorso istruttorio.

L'operatore economico che non adempie alle richieste della stazione appaltante nel termine stabilito è escluso dalla gara.

Inoltre, sempre a norma dell'art. 101 del D.Lgs 36/2023, la stazione appaltante si riserva di chiedere chiarimenti sui contenuti dell'offerta tecnica e dell'offerta economica e su ogni loro allegato. I chiarimenti resi dall'operatore economico non possono modificare il contenuto dell'offerta tecnica e dell'offerta economica. Fino al giorno fissato per la loro apertura, l'operatore economico, con le stesse modalità di presentazione della domanda di partecipazione, può richiedere la rettifica di un errore materiale contenuto nell'offerta tecnica o nell'offerta economica di cui si sia avveduto dopo la scadenza del termine per la loro presentazione a condizione che la rettifica non comporti la presentazione di una nuova offerta, o comunque la sua modifica sostanziale, e che resti comunque assicurato l'anonimato.

## **MODALITA' DI PARTECIPAZIONE**

Per prendere parte alla procedura di gara gli operatori dovranno far pervenire nel sistema telematico (M.E.P.A.) entro il termine del-----, ore-----, pena l'esclusione, le offerte corredate dalla documentazione richiesta, come precedentemente illustrato.

La documentazione amministrativa da produrre per la partecipazione alla gara e quella a corredo dell'offerta economica nonché la stessa offerta economica dovranno avere la forma di documento informatico e dovranno essere sottoscritte mediante firma digitale e dovranno essere inviate per via telematica con le modalità e in conformità a quanto stabilito dalla disciplina di utilizzo del Mercato elettronico.

L'apertura delle buste virtuali avverrà nella seduta del \_\_\_\_\_, ore-----, in seduta pubblica mediante collegamento da parte dell'operatore economico alla piattaforma telematica del Mercato elettronico di consip (eventuali variazioni saranno comunicate sulla piattaforma).

Nella seduta verrà preliminarmente esaminata la documentazione amministrativa di cui alla busta virtuale "A" e successivamente, all'esito di tali verifiche l'offerta economica Tecnica (busta virtuale "B" e poi l'offerta economica, busta virtuale "C").

Dopo l'eventuale accertamento della congruità delle offerte, la stazione appaltante provvederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, purché ritenuta congrua.

L'offerta dovrà avere una validità di 180 giorni dalla sua prestazione.

Qualora l'operatore economico aggiudicatario non dovesse procedere alla stipula del contratto o all'avvio dell'appalto nei termini stabiliti, si procederà alla revoca dell'aggiudicazione, all'incameramento della garanzia provvisoria e a nuova aggiudicazione dell'operatore economico immediatamente successivo in graduatoria.

### **1. GARA**

#### **1.1 Criterio di aggiudicazione**

L'aggiudicazione del presente appalto sarà effettuata applicando il criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 108, comma 2, lett. a) del D.Lgs 36/2023. L'attribuzione dei punteggi verrà effettuata sulla base degli elementi di seguito dettagliati, che l'Amministrazione è in grado di stabilire e dovranno essere tenuti debitamente in conto dalla

Commissione giudicatrice la quale sarà nominata giusta indicazione di cui alla Determina a contrarre del Comune. L'affidamento del suddetto servizio sarà effettuato a favore del concorrente la cui offerta risulti più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, è valutata sulla base di criteri oggettivi, quali gli aspetti qualitativi, ambientali o sociali, connessi all'oggetto dell'appalto giusti parametri di cui appresso. L'aggiudicazione, quindi, è effettuata a favore del soggetto che riporterà complessivamente il punteggio più alto (max 100 punti) ed avverrà anche in presenza di una sola offerta valida, ritenuta congrua ed affidabile.

#### BUSTA VIRTUALE TECNICA.

Il progetto deve essere coerente con le finalità dei servizi e rispettoso delle indicazioni e dei criteri organizzativi e gestionali riportati nelle regole di gara.

L'offerta tecnica dovrà essere formulata sulle base di quanto richiesto nel capitolato tecnico e i suoi allegati, mediante la redazione di un elaborato descrittivo nel quale dovranno essere specificati, nell'ordine indicato e tenendoli separati, i vari punti di valutazione indicati nel paragrafo 4.3 del presente disciplinare. L'elaborato dovrà essere formato da un massimo di 25 (venticinque) pagine (non da rendere fronte/retro) in formato A4, orientate verticalmente, con carattere Times New Roman di dimensione non inferiore a 12 Pt.

Ogni pagina e ogni paragrafo dovranno essere numerate.

Le facciate in eccesso rispetto al quantum indicato non saranno valutate dalla Commissione giudicatrice anche nel caso in cui il partecipante utilizzi un formato visibilmente differente da quello indicato.

Dovrà essere redatta in lingua italiana e firmata digitalmente dal titolare o legale rappresentante dell'operatore economico concorrente.

In caso di raggruppamenti temporanei di imprese le firme dovranno essere apposte da tutti i titolari o legali rappresentanti delle singole imprese costituenti il raggruppamento.

Il progetto proposto dall'aggiudicatario in sede di gara rappresenta parte integrante, insieme al capitolato e al contratto, degli atti disciplinanti il servizio e i rapporti con il Comune.

I punteggi saranno assegnati sulla base dei criteri di seguito indicati, senza che rilevino indicazioni ulteriori sulla metodologia di assegnazione:

ELEMENTI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta Tecnica	Punteggio 80
Offerta economica	Punteggio 20
TOTALE	100

#### Criteri e modalità di attribuzione del punteggio - Offerta tecnica

Per la valutazione dell'offerta tecnica la Commissione dispone di 80 punti; gli elementi di valutazione dell'offerta tecnica sono quelli elencati di seguito:

CRITERI	OFFERTA TECNICA	PUNTI 80
---------	-----------------	----------

	<b>PROGETTO GESTIONALE ED ESECUTIVO DEL SERVIZIO</b>	
Descrizione delle modalità organizzative e gestionali con le quali verrà attuato il servizio di ristorazione scolastica, con riferimento alle singole attività e servizi previsti dal capitolato di gara, comprese le attività di pulizia e sanificazione.		Max punti 24
A.1. Dettagliata organizzazione del servizio e del personale: timing operativo, individuazione dei compiti assegnati a ciascun soggetto, modalità e tempi per la sostituzione del personale assente.		10
A.2. Metodologia di espletamento del servizio, con particolare riferimento: 1) all'approvvigionamento delle derrate; 2) alle procedure di conservazione, di preparazione, di cottura, di distribuzione, di lavaggio e di sanificazione con particolare riferimento alle operazioni di pulizia e della tipologia dei prodotti utilizzati.		10
A.3. Figure di raccordo con il Comune: proposte relative alla metodologia di informazione che l'operatore economico metterà in atto al fine di agevolare la comunicazione e il trasferimento di informazioni con la stazione appaltante.		4
<b>B.</b>	<b>PIANO DI FORMAZIONE DEL PERSONALE</b>	Max punti 4
B.1. Piano di formazione, ad integrazione del livello minimo previsto dalla legge, che dovrà essere strettamente attinente all'oggetto del servizio per adeguarlo agli standard di qualità richiesti ed al suo espletamento. Il Piano di formazione verrà valutato in funzione: delle materie oggetto di approfondimento; del numero di operatori che effettuerà la formazione; dei tempi di realizzazione della formazione del personale, stimati in numero di ore.		4
<b>c.</b>	<b>PIANO ALIMENTARE</b>	
Valutazione, selezione ed accreditamento fornitori, metodologie di verifica certificazioni, scadenze, provenienze, etichettature; gestione delle non conformità di prodotto e di processo.		Max punti 18
C.1. Tipologia derrate alimentari: elenco dei generi alimentari che si intendono utilizzare nello svolgimento del servizio, con particolare riferimento a quelli biologici, tipici e tradizionali, a denominazione protetta, nonché di quelli provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale.		10
C.2. Modalità di selezione, accreditamento fornitori, verifica, certificazioni, scadenze, provenienze, etichettature.		6
C.3. Diete per utenti particolari: Modalità di gestione, preparazione e controllo delle diete per utenti particolari.		2
<b>D.</b>	<b>PROPOSTE TECNICO/STRUTTURALI</b>	Max punti 7
D.1. Proposta di interventi di miglioramento del Centro di Cottura e dei locali di ricevimento pasti delle scuole.		4

D.2. Fornitura attrezzatura e utensileria.	3
--	---

E.	PIANO PER LE EMERGENZE E LE CRITICITÀ'	Max punti 4
E.I. Piani per la gestione di situazioni critiche (scioperi, imprevisti, guasti improvvisi di macchinari e attrezzature, improvvise carenze di personale, ecc.).		3
E.2. Piano emergenza COVID-19 compreso nei costi.		1
F.	GESTIONE AMBIENTALE DEL SERVIZIO	Max punti 5
F.I. Tipologia delle misure adottate dall'operatore economico volte alla riduzione degli impatti ambientali con particolare attenzione al rispetto delle prescrizioni relative alla filiera corta e alla riduzione delle emissioni di CO2.		5
G.	EDUCAZIONE ALIMENTARE	Max punti 12
G.I. Tipologia degli interventi scolastici educativi svolti presso i refettori.		3
G.2. Campagna di comunicazione per gli utenti sui temi della salute, alimentazione e ambiente.		4
(3.3. Piano di Customer satisfaction rispetto alla qualità delle prestazioni l'interventi.		2
(3.4. Progetto riguardante le modalità di recupero e riutilizzazione del cibo integro non consumato.		3
H.	PROPOSTE MIGLIORATIVE	Max punti 6
H.I. Ulteriori prestazioni che l'operatore economico intenderà mettere a disposizione, rispondenti ad effettive esigenze dell'Amministrazione ovvero volte a migliorare la qualità del servizio ed innovatività dal punto di vista del comfort per gli utenti.		6

La valutazione delle offerte in relazione ai criteri e sub-criteri tecnici di natura qualitativa sarà effettuata, sulla base di una lettura congiunta del progetto tecnico di ogni operatore economico ammesso alla gara, mediante l'attribuzione, attraverso il metodo aggregativo compensatore, di un punteggio discrezionale compreso tra 0,00 e 1,00 da parte di ciascuno dei componenti della Commissione sulla base di un giudizio sintetico come da tabella sotto riportata:

Giudizio Sintetico	Punteggio
Eccellente	Da 0,91 a 1,00
Ottimo	Da 0,81 a 0,90
Buono	Da 0,71 a 0,80
Discreto	Da 0,61 a 0,70
Sufficiente	Da 0,51 a 0,60

Quasi sufficiente	Da 0,41 a 0,50
Mediocre	Da 0,31 a 0,40
Scarso	Da 0,21 a 0,30
Insufficiente	Da 0,11 a 0,20
Non classificabile	Da 0,00 a 0,10

Il punteggio tecnico attribuito ad ogni singolo operatore economico sarà la risultante della formula generale per l'applicazione del metodo aggregativo - compensatore sotto riportata:  $c(a) = [W_i * v(a)_i]$

(formula n.1)

dove:

$C(a)$  = indice di valutazione dell'offerta (a); n = numero totale dei requisiti;

$W_i$  = peso o punteggio attribuito al requisito (i);

$V(a)_i$  = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero e uno;  $\sum$  = sommatoria.

I coefficienti  $V(a)_i$ , variabili tra zero ed uno, da assegnare a ciascun criterio o sub-criterio saranno così determinati:

- 1) Per i criteri e sub criteri di natura qualitativa:
  - a) mediante l'attribuzione discrezionale del coefficiente sulla base dei criteri motivazionali specificati nel presente disciplinare da parte di ogni commissario (vedi tabella sopra riportata);
  - b) determinando la media dei coefficienti che ogni commissario ha attribuito alle proposte dei concorrenti su ciascun criterio o sub-criterio (come da allegato P, comma 1, lett. a) punto 4 del DPR 207/2010);
  - c) attribuendo il coefficiente uno al valore medio massimo e proporzionando linearmente a tale media massima gli altri valori medi (riparametrazione come indicato dall'Anac determinazione n. 7 del 24.11.2011.
- 2) Per quanto attiene agli elementi di valutazione di natura quantitativa, si applicano i criteri illustrati nella tabella dei punteggi.

#### Criteri e modalità di attribuzione del punteggio — Offerta economica

Alla offerta economica proposta automaticamente dal sistema l'operatore economico dovrà riportare l'importo totale offerto al netto di IVA che dovrà essere inferiore a quello posto a base d'asta.

Il prezzo offerto senza alcuna ulteriore specifica sarà da intendersi "IVA esclusa".

Per la valutazione dell'offerta economica si procederà come sotto specificato.

Il massimo punteggio di punti 20 sarà attribuito all'operatore economico che avrà presentato il miglior prezzo.

Il punteggio alle altre imprese sarà attribuito con l'applicazione della seguente formula:

$$\text{Migliore) Punteggio Partecipante iesimo} = \text{Punteggio massimo (20)} \times \frac{\text{Prezzo minimo (offerta)}}{\text{Prezzo Partecipante iesimo}}$$

Ciascuna offerta economica dovrà contenere l'indicazione dei propri costi della manodopera e degli oneri aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro compresi nel prezzo unitario offerto da ciascun partecipante, ex art. 95, comma 10, D.lgs. 50/16, differenti dagli oneri di sicurezza non soggetti a ribasso e quantificati e dettagliati dalla Stazione Appaltante.

Non sono ammesse offerte alla pari, in aumento, plurime, condizionate o parziali.

Nel caso di offerte il cui totale punteggio complessivo (max 100 punti) sia uguale, si opterà per quella che comporta un minor onere finanziario per la S.A. e in caso di ulteriore parità si procederà all'aggiudicazione mediante sorteggio.

Non saranno considerate idonee, e quindi inappropriate, e verranno pertanto escluse dalla prosecuzione della gara, le imprese ammesse alla verifica della documentazione amministrativa, che nella valutazione dell'offerta tecnica non avranno raggiunto complessivamente il punteggio minimo di 35 punti su 80.

Formulata la graduatoria (ottenuta sommando i punteggi assegnati a ciascun operatore economico per l'offerta tecnica e per l'offerta economica), la Commissione procederà con la proposta di aggiudicazione nei confronti dell'operatore economico che avrà conseguito il punteggio più alto.

Saranno soggette a verifica, le offerte economiche che presentino caratteristiche anomale secondo quanto previsto dagli artt. 97, comma 3 del D. Lgs. 50/16, anche tramite — se ritenuto — audizione personale del concorrente con preavviso di tre giorni lavorativi antecedenti alla data di convocazione. L'efficacia dell'aggiudicazione, disposta poi con Determinazione del Responsabile competente, resta subordinata all'esito positivo dell'accertamento dei requisiti dichiarati in sede di partecipazione alla gara (art. 32, comma 7, D.Lgs. 50/16), nonché all'esito negativo degli accertamenti previsti dalla vigente normativa in tema di autodichiarazioni e confronto delle medesime.

Si precisa che il Comune di Arnara, alla luce del criterio di aggiudicazione richiamato, applicherà il disposto di cui all'art. 97 del D.Lgs. 50/2016.

Il Comune di si riserva a suo insindacabile giudizio di revocare o annullare la presente gara, ovvero di non procedere all'affidamento del servizio in oggetto; in talo caso le imprese concorrenti non

potranno vantare diritti o pretese né per il fatto di aver rimesso offerta né per effetto del mancato affidamento. In caso di offerte pari, si procederà all'aggiudicazione mediante sorteggio (senza richiedere offerte di migliororia).

### **COMMISSIONE GIUDICATRICE**

La commissione giudicatrice è nominata dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte ed è composta da tre membri, esperti nello specifico settore cui si riferisce l'oggetto del contratto.

La commissione giudicatrice è responsabile della valutazione delle offerte tecniche ed economiche dei concorrenti e fornisce ausilio al RUP nella valutazione della congruità delle offerte tecniche. La stazione appaltante pubblica, sul profilo di committente, nella sezione "*Amministrazione Trasparente*" la composizione della commissione giudicatrice e i curricula dei componenti.

### **CONTATTI E COMUNICAZIONI**

Tutte le comunicazioni tra la stazione appaltante e l'operatore economico o che si rendessero necessarie nel Corso della presente procedura quali, a titolo esemplificativo, eventuali richieste di chiarimenti o di documenti dovranno di regola essere effettuate utilizzando l'apposita posta del Mercato elettronico.

Diversamente, verranno effettuate mediante PEC, e comunque mediante le modalità descritte dall'art. 90 del D.Lgs n. 36/2023, le comunicazioni contemplate nel suddetto articolo, come ad esempio la comunicazione di aggiudicazione o di esclusione dall'appalto.

### **RESPONSABILE UNICO DEL PROGETTO ED ACCESSO AGLI ATTI**

Responsabile Unico del progetto è IL Rag. Maurizio Cretacci.

L'accesso agli atti è disciplinato dagli art. 35 e 36 del D.Lgs n. 36/2023.

## RISERVATEZZA

Il Comune di ARNARA con sede legale in Arnara Via dei Fossi 10 - 03020 Arnara (FR) è il titolare del trattamento dei dati personali conferiti.

I dati conferiti per l'adesione alla procedura negoziata per l'affidamento del servizio di refezione scolastica con procedura negoziata, sono trattati in adempimento di precisi obblighi di legge e per la gestione ed esecuzione economica, fiscale ed amministrativa della selezione stessa.

Il conferimento dei dati è, ai fini di quanto sopra, necessario e pertanto il rifiuto di fornire i dati richiesti determina l'impossibilità di partecipare alla presente procedura.

Il trattamento dei dati avviene anche mediante l'utilizzo di strumenti elettronici per il tempo e con logiche strettamente correlate alle predette finalità e comunque in modo da garantire la sicurezza e la riservatezza, nel rispetto delle previsioni normative, anche europee, in materia di protezione dei dati personali.

La conservazione, da parte dell'Ente COMUNE DI ARNARA dei dati conferiti avverrà per il tempo necessario alla gestione della stessa, all'eventuale sottoscrizione di apposita convenzione e comunque fino allo spirare dei termini di prescrizione per eventuali pretese o responsabilità dagli stessi nascenti ovvero fino al passaggio in giudicato della pronuncia giurisdizionale.

I dati personali conferiti, se necessario per le finalità di cui sopra, potranno essere comunicati:

- ai soggetti cui la comunicazione dei dati debba essere effettuata in adempimento di un obbligo previsto dalla legge, da un regolamento o dalla normativa comunitaria, ovvero per adempiere ad un ordine dell'Autorità Giudiziaria;
- ai soggetti designati dal Titolare, in qualità di Responsabili ovvero alla persona Autorizzate al trattamento dei dati personali che operano sotto l'autorità diretta del Titolare o del Responsabile;
- ad altri eventuali soggetti terzi, nei casi espressamente previsti dalla legge, ovvero ancora se la comunicazione si renderà necessaria per la tutela dell'ente COMUNE DI ARNARA in sede giudiziaria, nel rispetto delle vigenti disposizioni in materia di protezione dei dati personali.

I dati personali conferiti non saranno oggetto di diffusione se non per ottemperare ad obblighi espressamente previsti della legge.

L'operatore economico ha il diritto, in qualunque momento, di ottenere la conferma dell'esistenza o meno dei medesimi dati e/o verificarne l'utilizzo. Ha, inoltre, il diritto di chiedere, nelle forme previste dall'ordinamento, la rettifica dei dati personali inesatti e l'integrazione di quelli incompleti; nei casi indicati dal regolamento, fatta salva la speciale disciplina prevista per alcuni trattamenti.

Può altresì chiedere - decorsi i previsti termini di conservazione - la cancellazione dei dati o la

limitazione del trattamento; l'opposizione al trattamento, per motivi connessi alla propria situazione particolare, è consentita salvo che sussistano motivi legittimi per la prosecuzione del trattamento.

Esclusivamente per esercitare i diritti sopra indicati potrà utilizzare le modalità:

PEC: protocollo@pec.comune.arnara.fr.it

I dati di contatto del Titolare della protezione dei dati è:

COMUNE DI ARNARA Via dei Fossi 10 - 03020 Arnara (FR)

Il dato di contatto del Responsabile della Protezione dei Dati è:

Avv. Claudio Valente - claudiovalente@80pec.it.

Qualora ritenga che il trattamento sia avvenuto in modo non conforme al Regolamento, l'operatore economico potrà inoltre rivolgersi all'Autorità di controllo, ai sensi dell'art. 77 del medesimo Regolamento.

Ulteriori informazioni In ordine ai Suoi diritti sulla protezione dei dati personali sono reperibili sul sito web del Garante per la protezione dei dati personali all'indirizzo [www.garanteprivacy.it](http://www.garanteprivacy.it).

Distinti saluti.

Arnara, li \_\_\_\_\_

IL RESPONSABILE DELL'AREA AMMINISTRATIVA

Rag. Maurizio Cretacci



# Comune di Arnara

( Provincia di Frosinone )

Via Dei Fossi, 10 – P.I. 00274910603 – COD. FISC. 80001610601 Tel. 0775/231079 –  
SITO WEB: [www.comune.arnara.fr.it](http://www.comune.arnara.fr.it) pec: [protocollo@pec.comune.arnara.fr.it](mailto:protocollo@pec.comune.arnara.fr.it)  
e-mail: [info@comune.arnara.fr.it](mailto:info@comune.arnara.fr.it)

---

## **CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI** **SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA – ANNO SCOLASTICO 2024/2025**

### **Art. 1**

#### **Espletamento/descrizione del servizio.**

La cucina e le relative attrezzature sono messe a disposizione dell'appaltatore a cura dell'Ente scrivente

- Il servizio sarà svolto settimanalmente dal lunedì al venerdì.
- Il numero massimo dei pasti giornalieri disponibili da preparare ed attribuibili in loco sono 28 (24 alunni + 4 personale docente) numero variabile a seconda delle presenze giornaliere;
- I pasti e le grammature degli stessi, preparati secondo la tabella dietetica approvata dalla ASL, saranno serviti alle ore 12,45.

Il pasto e/o menù giornaliero comprende un primo, un secondo, un contorno, pane e frutta e/o macedonia;

È vietata ogni forma di riciclo dei pasti e degli avanzi, così come è vietato l'uso di alimenti precotti. Una eventuale variazione di menù deve essere giustificata e comunicata in tempo utile. L'appaltatore si impegna a preparare diete speciali, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza mediante presentazione del certificato medico all'ufficio assistenza scolastica del Comune.

### **Art. 2**

#### **La ditta opererà nella seguente condizione:**

- Approvvigionamento dei prodotti/derrate alimentari/frutta/carni/surgelati di prima qualità e di comprovate marche nazionali;
- Approvvigionamento di vaschette mono porzioni, con accessori/kit completo (posate, bicchieri, tovaglie e tovaglioli monouso) per i corrispondenti pasti attribuibili;
- Preparazione dei pasti disponibili ed attribuibili in loco;
- Predisposizione del refettorio;
- Preparazione dei tavoli per i pasti;
- Scodellamento e distribuzione dei pasti;
- Pulizia e riordino dei tavoli;
- Lavaggio e riordino delle stoviglie;
- Gestione rifiuti; -
- Manutenzione ordinaria dei locali e delle attrezzature;
- - Salvaguardia degli aspetti di sicurezza alimentari e nutrizionale nella ristorazione ai sensi delle leggi e dei regolamenti vigenti in materia ed in particolare ovvero:
  - la sicurezza igienica dei pasti distribuiti/somministrati;
  - la sicurezza dei lavoratori e studenti che fruiscono del servizio mensa;
  - la tutela dell'ambiente.

**Il materiale d'igiene e pulizia da adibire ai locali mensa sarà fornito dall'Ente appaltante.**

### **Art. 3**

#### **Valore dell'appalto.**

Il valore globale stimato dell'appalto è pari ad € 16.845,04, (comprensivo di pasti, manodopera e kit completo monouso. posate, bicchieri, tovaglie ecc.) IVA esclusa, come dal seguente quadro economico di riferimento:

I costi della sicurezza D.U.V.R.I., come per legge, a carico della ditta prestante opera.

### **Art. 4**

#### **Criterio di aggiudicazione**

L'appalto verrà aggiudicato, a seguito di procedura negoziata, (giusta determinazione del Responsabile del Servizio n. 405 del 04/10/2024) con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 50 del D.Lgs 36/2023.

### **Art. 5**

#### **Subappalto.**

È vietato cedere o subappaltare il servizio.

### **Art. 6**

#### **Transitorietà dell'appalto**

Il servizio di "cottura del pasto", in caso di sopraggiunte necessità o criticità, potrà svolgersi regolarmente, in altro sito di proprietà comunale dotato degli accessori necessari (cucina, frigorifero ecc.).

In questo caso, trattandosi di "pasti da asporto", (mezzo di contenitori "caldo/freddo"), la ditta appaltatrice dovrà mettere a disposizione le attrezzature per la veicolazione, il trasporto, garantendo la conservazione il mantenimento delle temperature prescritte dal D.P.R. 327/1980.

I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alle vigenti norme di legge.

I contenitori usati dovranno essere sottoposti ad adeguato lavaggio ed igienizzazione con macchina lavastoviglie, esistente nel centro di cottura.

È fatto obbligo di provvedere settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata o da sostanze estranee agli alimenti trasportati.

La consegna dei pasti al centro di ristorazione ovvero alla Scuola dell'Infanzia dovrà avvenire in tempi brevissimi, di modo che i tempi di percorrenza saranno ridotti al minimo, al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti.

I pasti dovranno essere sigillati, cadauno, a norma di legge e consegnati nei locali adibiti a refettorio, presso il centro di ristorazione, a cura dell'Impresa.

È facoltà dell'Amministrazione comunale effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, effettuare controlli presso il Centro di Produzione Pasti per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa.

## Art. 7

### **Interruzioni del servizio.**

In caso di sciopero del personale dell'impresa o di altri eventi che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, l'Amministrazione comunale e/o l'Impresa Appaltante dovranno in reciprocità darne avviso con anticipo almeno 48 ore prima.

In caso di interruzione totale, non prevedibile, dell'attività scolastica per la quale non sia stata data comunicazione all'impresa appaltante, con anticipo di 24 ore prima, l'Amministrazione comunale riconoscerà all'Impresa appaltante un equo indennizzo non superiore comunque al 30% del valore della fornitura giornaliera.

Le interruzioni totali del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambi le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'Impresa o dell'Amministrazione Comunale, che non si possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato (esempio calamità naturali).

## Art. 8

### **Stipula del contratto.**

Il contratto d'appalto verrà stipulato nel giorno di presa in servizio comunque entro il termine previsto di inizio della mensa scolastica le cui eventuali spese, imposte e tasse inerenti al contratto stesso sono a carico dell'appaltatore.

## Art. 9

### **Periodo temporale dell'appalto.**

La durata dell'appalto è fissata nel periodo dell'anno scolastico 2024/2025 comunque fino al 31 maggio 2025.

## Art. 10

### **Pagamento della prestazione.**

Il pagamento del corrispettivo verrà effettuato previo invio di fatture elettroniche mensili posticipate con allegato certificato di regolarità contributiva.

## Art. 11

### **Controlli di qualità del servizio.**

L'Amministrazione vigila sullo svolgimento del servizio per tutta la durata dell'appalto allo scopo di accertare l'osservanza di quanto previsto nel presente capitolato.

#### Art. 12

##### **Responsabilità ed obblighi.**

La ditta appaltante assume in proprio ogni responsabilità in caso di infortuni o danni arrecati a persone o cose tanto dell'Amministrazione che di terzi;

La ditta si impegna ad ottemperare alla prestazione ai sensi del Reg.852/2004.

#### Art. 13

##### **Controversie.**

Qualsiasi controversia dovesse insorgere tra le parti in ordine all'interpretazione, esecuzione o risoluzione del contratto d'appalto sarà definita al foro di Frosinone.

#### Art. 14

##### **Norme finali.**

Per quanto non previsto dal presente capitolato si fa rinvio alla normativa generale.

ALL. C

Modello Dichiarazione Offerta Economica

MARCA DA BOLLO

**AL COMUNE DI ARNARA**  
**Servizio Amministrativo e Servizi alla Persona**  
Via dei Fossi, 10 ARNARA (Fr)

**PROCEDURA NEGOZIATA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI  
REFEZIONE SCOLASTICA presso la Scuola dell’Infanzia A. Fiori, sita in Via  
Gornja Bistra n. 2. Periodo anno scolastico 2024/2025.**

**Dichiarazione di offerta economica**

Il/la sottoscritto/a \_\_\_\_\_  
nato a \_\_\_\_\_ ( ), il \_\_\_\_\_  
residente a \_\_\_\_\_ ( ) Via \_\_\_\_\_ n: \_\_\_\_\_  
in nome del concorrente “ \_\_\_\_\_  
con sede legale in \_\_\_\_\_ ( ) Via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_  
Codice fiscale \_\_\_\_\_ Partita I.V.A. \_\_\_\_\_

**nella sua qualità di**  
(barrare la casella che interessa)

- Titolare o Legale rappresentante
- Procuratore speciale /generale

**OFFRE**

1) Il ribasso percentuale unico del \_\_\_\_\_ % ( \_\_\_\_\_ )

in cifre

in lettere

*(il ribasso potrà essere espresso con un numero massimo di 2 decimali)*

da applicarsi sull’importo a base di gara di € 16.845,04 (comprensivo di pasti, di manodopera ed accessori)  
oltre I.V.A. per mensa scolastica.

**DICHIARA**

Di aver tenuto conto, nel redigere l'offerta, degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori, delle condizioni di lavoro, nonché l'impegno nell'espletamento della prestazione all'osservanza delle normative in materia.

..... li .....

\_\_\_\_\_  
(apporre firma digitale)

N.B- Alla presente dichiarazione deve essere allegata copia fotostatica di un documento di identità in corso di validità del soggetto firmatario  
Qualora la documentazione venga sottoscritta dal "procuratore/i" della società, dovrà essere allegata copia della relativa procura notarile (GENERALE O SPECIALE) o altro documento da cui evincere i poteri di rappresentanza.

---

### CERTIFICATO DI PUBBLICAZIONE

La presente determinazione viene pubblicata all'Albo Pretorio del sito informatico del Comune (art. 32, c. 1 L. 69/09 così come modificato dall'art. 2 c. 5 - L. 26/02/2010 n° 25) per giorni consecutivi a partire dal            al

Arnara,

Reg. Pubbl. n.



**Il Messo Pubblicatore**  
Lorenzo Testani